

Fondant poire, chocolat & amande

Ingrédients pour un moule à manqué de 24 cm de diamètre :

- 200 grs de pâte d'amande
- 50 grs de farine
- 50 grs de sucre glace
- 50 grs de sucre en poudre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 6 oeufs
- 50 grs de beurre
- 50 grs de cacao en poudre
- 1 sachet de sucre vanille
- 2 poires
- 50 grs de pistaches décortiquées non salées
- 1/4 cuillère à café de noix muscade

Préparation :

Préchauffez votre four à 200° C.

Mixez au robot la pâte d'amande coupée en cubes, 2 oeufs entiers, 4 jaunes d'oeufs, le sucre vanillé et le sucre glace.

Mélangez dans un saladier la farine, la levure chimique, le cacao et la noix muscade.

Incorporez le mélange à la préparation à la pâte d'amande avec le beurre fondu.

Montez les 4 blancs en neige en ajoutant petit à petit le sucre en poudre.

Incorporez-les à la préparation.

Pelez les poires, épépinez-les et coupez-les en tranches.

Disposez-les en rosace dans le fond d'un moule à manqué beurré.

Hachez grossièrement les poires restantes et mélangez-les à la pâte.

Versez dans le moule et faites cuire 30 minutes.

Laissez tiédir le gâteau avant de le démouler sur un plat et servez-le décoré de pistaches concassées.